

DEUTSCHES REICH



AUSGEGEBEN AM
24. FEBRUAR 1938

REICHSPATENTAMT
PATENTSCHRIFT

Nr 657 089

KLASSE 341 GRUPPE 10₀₁

R 99149 X/341

Tag der Bekanntmachung über die Erteilung des Patents: 10. Februar 1938



Gaston Roquejoffre in Paris



ist als Erfinder benannt worden.

Gaston Roquejoffre in Paris

Küchengerät zum Halten des zu bratenden, zu röstenden oder zu kochenden Fleisches
oder sonstiger zuzubereitender Speisen in verschiedenen Lagen

Patentiert im Deutschen Reiche vom 20. April 1937 ab

Die Priorität der Anmeldungen in Frankreich vom 14. Mai 1936 und 20. März 1937
ist in Anspruch genommen.

Bekanntlich bereitet es Schwierigkeiten, im Bratofen oder auf dem Gasherd oder einem anderen Herd Fleischstücke zu braten, die auf Grund ihrer Form nicht in der Lage verbleiben können, die sie annehmen sollen. Die Folge davon ist, daß einzelne Teile zu stark gebraten oder gekocht werden, während andere unzureichend durchgebraten sind. Man hat bereits versucht, mit Hilfe bekannter Bratspieße diese Nachteile zu vermeiden, aber es ist ziemlich schwierig, in einen solchen einen längs durchlaufenden Bratspieß einzuführen, der das Fleischstück hindert, sich zu drehen. Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, diesen Nachteilen abzuhelpen. Dies geschieht mit Hilfe eines sehr einfachen und zerlegbaren Gerätes, mit dessen Hilfe man das Fleischstück in die für ein gleichmäßiges

Kochen erforderliche gewünschte Lage bringen und in ihr erhalten sowie diese ändern kann.

Das Gerät gemäß der Erfindung besteht aus einem doppelten Bratspieß, den man durch das Fleisch- oder Geflügelstück sticht und der mit Hilfe zweier Träger gehalten wird, die einander gegenüberliegen und mit einer Anzahl Arme versehen sind, so daß auf ihnen das Ganze ruhen kann, aber trotzdem nach Wunsch in Richtung einer Drehbewegung verlagert oder gewendet werden kann.

Die Erfindung ist in den Zeichnungen in mehreren Ausführungsbeispielen dargestellt, die sowohl hinsichtlich der Ausmaße als auch der verwendeten Werkstoffe, der Form der einzelnen Teile und ihrer Anordnung zueinander geändert werden können.

Fig. 1 zeigt in der Ansicht das Gerät bei der Benutzung, bestehend aus einem doppelten Bratspieß und zwei Trägervorrichtungen.

Fig. 2 zeigt in der Draufsicht das Gerät, nachdem es zerlegt und derart wieder zusammengelegt ist, daß es bequem untergebracht und aufbewahrt werden kann.

Fig. 3 ist ein ebener Schnitt durch einen der Träger.

Fig. 4 zeigt in der Draufsicht und im senkrechten Schnitt einen der Träger in einer etwas abgeänderten Ausführungsform.

Fig. 5 zeigt in der Draufsicht einen gerippten Träger.

Fig. 6 ist ein senkrechter Schnitt dieses Trägers nach Fig. 5.

Fig. 7 zeigt einen Träger mit einem System von Klauen (Halterungen), die beim Nichtgebrauch den doppelten Bratspieß in seiner Lage halten.

Fig. 8 zeigt in der Draufsicht einen Träger von der Gestalt eines Vieleckes.

Das Gerät besteht aus zwei Trägern 1, die das Ganze zusammenhalten und tragen, und dem Bratspieß 5. Die beiden Träger 1 können aus größeren Metallstücken abgeschnitten oder ausgestanzt werden oder aus Gußstücken bestehen. Sie tragen eine Anzahl Arme 2, auf denen sie in ihrer Gebrauchslage ruhen. Im Ausführungsbeispiel der Zeichnungen sind je sechs Arme vorgesehen. Wie Fig. 1 zeigt, sind die beiden Träger 1 mit dem Bratspieß 5 zusammen so angeordnet, als ob das Gerät eine Lafette wäre, die das Fleischstück 7 trägt, wobei die beiden Träger 1 die Rolle der Lafettenwände spielen.

Die genauere Gestaltung der Träger 1 ist außer aus den Fig. 1 und 2 aus dem Schnitt nach Fig. 3 erkennbar. Danach sind die Träger mit zwei Klauen 3 versehen, die gleichzeitig je ein Röhrchen 4 tragen. Diese sind mit Längsbohrungen versehen, so daß die Arme 5 des doppelten Bratspießes frei hindurchgehen können, wie Fig. 1 zeigt. Andererseits können diese beiden Arme 5 des Bratspießes auch, nämlich für die Anordnung in Ruhelage, unter den Klauen 3 hindurchgeführt werden, wie Fig. 2 und 3 zeigen. Beide Arme 5 des Bratspießes sind an ihren Enden mit Spitzen 6 versehen. Sie können so leichter in das Fleischstück 7 eingeführt werden, das gebraten werden soll.

Ein derartiges Gerät kann wie folgt verwendet werden: Die Bratspießarme 5 werden in eine der Trägerwände 1 eingeführt (durch die Röhrchen 4); dann werden diese Arme durch das Fleischstück 7 hindurchgeführt und schließlich durch die Röhrchen 4 der anderen Trägerwand 1 gesteckt, so daß das gesamte Gerät die Anordnung nach Fig. 1 erhält.

Ein solches Gerät kann das Fleischstück in allen Lagen halten. Das Gerät kann zu diesem Zweck nacheinander je auf zwei verschiedenen Paaren benachbarter Arme 2 ruhen. Man kann, um das Gerät und damit das Fleisch beim Braten zu drehen, den Speiß 5 mit einer festen oder unbeweglichen Greifvorrichtung oder einem Griff versehen.

Wenn das Gerät nach Fig. 1 (Gebrauchslage) nicht in Benutzung ist, kann es in der Anordnung nach Fig. 2 und 3 (Ruhelage) weggelegt werden. Fig. 4 und 7 zeigen die Ruhelagen zweier anderer Ausführungsformen. In diesen Ruhelagen besitzt das Gerät nur einen geringen Raumbedarf. Zu diesem Zweck wird das Gerät zunächst auseinandergenommen, also die Bratspieße werden aus den Trägern herausgezogen. Daraufhin werden die Bratspieße 5 unter den gewölbten Teil der Klauen 3 unter den Röhren 4 geschoben und die beiden Wandstücke 1 etwa in derselben Ebene in Verlängerung voneinander angeordnet.

In Fig. 4 trägt die Wand oder der Träger 1, der mit den Armen 2 versehen ist, Klauen 3 in Gestalt von kleinen Haken. Diese Klauen sind durchbohrt und weisen die Löcher 3^a auf. Diese Löcher sind zur Aufnahme des Doppelspießes 5 in der Gebrauchslage des Apparates bestimmt, während in der Ruhelage dieser selbe Speiß unter dem Haken ruht, der von den Klauen 3 gebildet wird. Auf diese Weise wird der Raumbedarf durch Ersparnis besonderer Röhrchen 4 noch weiter vermindert.

In Fig. 5 und 6 sind die Klauen (Haltervorrichtungen) 3 gekrümmt und in bezug auf die Ebene des Trägers 1 auch erhaben angeordnet. Auf diese Weise wird ein Raum gebildet, in den beim Nichtgebrauch der Doppelspieß eingeführt werden kann. Jede Klaue 3 ist gleichzeitig mit einem Röhrchen 4 versehen. Die Röhre selbst und der darunterliegende Teil der Klaue 3 ist durchbohrt zwecks Aufnahme des betreffenden Speißes 5 in der Gebrauchslage des Gerätes.

Um den Wänden 1 die erforderliche Starrheit zu geben, können diese mit konzentrischen Rippen 8 versehen werden, desgleichen die Arme 2 mit Rippen in der Längsrichtung. Selbstverständlich können diese Art Rippen an allen dargestellten Ausführungsformen angebracht werden, um diesen eine möglichst große Starrheit zu erteilen.

In Fig. 7 trägt die mit Armen 2 versehene Gerätewand 1 neben denjenigen Klauen 3, die mit Röhrchen 4 versehen sind, noch weitere Klauen 9, die hakenähnlich gebogen sind, so daß sie dazu beitragen, den Doppelspieß 5 in der Ruhelage an der Gerätewand 1 festzuhalten. Diese sind z. B. so angeordnet, daß die Klauen 3 mit Röhrchen 4 sich an einem

gegenüberliegenden Armpaar befinden und an den vier anderen Armen je ein weiterer Haken 9.

Fig. 8 zeigt eine Gerätewand 1 von der äußeren Gestalt eines Vieleckes, insbesondere eines Sechseckes. Auch auf diese Weise kann man das Fleischstück in allen Lagen halten. Auch diese polygonalen Ausführungen können mit all den verschiedenen vorstehend beschriebenen Einrichtungen versehen werden, um den Doppelspieß 5, sei es quer zu dieser Wand, sei es in ihrer Längsrichtung, zu halten.

Man erhält also gemäß der Erfindung ein Gerät, das aus zwei metallischen Trägerwänden besteht und durch einen zweckmäßig U-förmig gestalteten Bratspieß zusammengehalten wird. Das Gerät ist zerlegbar und wird in der Gebrauchslage derart zusammengehalten, daß der zu bratende Gegenstand zwischen den Trägerwänden auf dem Spieß ruht, wobei durch Arme an den Trägerwänden oder durch deren sonstige Gestaltung erreicht wird, daß das Gerät in verschiedenen Lagen nacheinander gebraucht werden kann. Die Ausführung kann derart sein, daß in der Gebrauchslage der Spieß in Röhrchen entlang geschoben werden kann, die sich in den Trägerteilen befinden. Ferner wird jeder dieser Trägerteile zweckmäßig an gegenüberliegenden Stellen, z. B. dort, wo sich diese erwähnten Röhrchen befinden, mit Haltevorrichtungen versehen, um auch in der Ruhelage die Teile des Gerätes auseinanderzuhalten. Dies kann dadurch geschehen, daß der Bratspieß z. B. als doppelter Spieß in der erwähnten U-förmigen Gestalt die in einer Ebene angeordneten Seitenwände verbindet.

Die Ausführung kann aber auch so erfolgen, daß an einer Seite der Spieße, nämlich derjenigen Seite, die dem Spießende gegenüberliegt, der Bratspieß mit der auf dieser Seite befindlichen Gerätewand verbunden, gegebenenfalls zu einem Stück vereinigt sein kann, während die andere Seitenwand beweglich ist.

PATENTANSPRÜCHE:

1. Küchengerät zum Halten des zu bratenden, zu röstenden oder zu kochenden Fleisches oder sonstiger zuzubereitender Speisen in verschiedenen Lagen, dadurch gekennzeichnet, daß ein mehrfacher Bratspieß (5) an seinen Enden durch Träger (1) gehalten wird, deren äußere Form eine Lagenänderung des ganzen Gerätes mit dem aufgesteckten Bratgut gegenüber der Unterlage gestattet.

2. Küchengerät nach Anspruch 1, gekennzeichnet durch einen doppellarmigen, zweckmäßig U-förmig gestalteten Bratspieß (5).

3. Küchengerät nach Anspruch 1 oder 2, gekennzeichnet durch zwei an den Enden des Spießes (5) einander gegenüberliegende Träger (1), die durch Anordnung von Armen (2) oder durch polygonale Gestaltung des Umfanges (1') beide mit je einer Mehrzahl von benachbarten Ruhepunkten versehen sind.

4. Küchengerät nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß es zerlegbar ist.

5. Küchengerät nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß die Träger (1) oder mindestens einer von ihnen mit Durchbohrungen oder Führungen (4) versehen ist, in welche die Arme des Bratspießes (5) in der Gebrauchslage gesteckt werden.

6. Küchengerät nach einem der Ansprüche 1 bis 5, gekennzeichnet durch Vorrichtungen, vorzugsweise an den Bratspießträgern (1), die nach erfolgter Zerlegung des Gerätes ein Zusammenhalten aller Teile in einer Ruhelage gestatten.

7. Küchengerät nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß die Träger (1) mit Haltevorrichtungen, Klauen, Haken, Klammern o. dgl. (3), versehen sind, unter die der Bratspieß (5) zur Zusammensetzung zu einer Ruheanordnung geschoben werden kann.

8. Küchengerät nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß die Träger (1) an gegenüberliegenden Stellen Befestigungsvorrichtungen (3) für den Bratspieß (5) tragen, die den eingeschobenen Bratspieß (5) parallel zur Ebene der Träger (1) halten.

9. Küchengerät nach Anspruch 8, dadurch gekennzeichnet, daß an den Trägern (1) außer den Befestigungsvorrichtungen (3) weitere den eingeschobenen Bratspieß (5) senkrecht zur Ebene der Träger (1) haltende Haken (9) angeordnet sind.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen

